

KARTA PRODUKTU



CHAMPAGNE
TAITTINGER

REIMS FRANCE

TAITTINGER

Taittinger to niezależny i rodzinny dom szampański o wielowiekowej tradycji.

„Działanie jako firma rodzinna wiąże się z wieloma wyborami — inwestujemy z sercem i działamy z myślą o długofalowej perspektywie. Pragniemy zachować oraz jak najlepiej rozwijać dziedzictwo przekazane przez poprzednie pokolenia, aby móc przekazać je przyszłym pokoleniom. To zaangażowanie ma bardzo osobisty i intymny charakter, niosąc ze sobą ogromny ładunek emocjonalny. To przywiązanie znajduje odzwierciedlenie w trosce o nasze winorośle, o ludzi, którzy towarzyszą nam w tej wyjątkowej podróży - oraz oczywiście w naszych szampanach.”

TAITTINGER DEMI SEC

Taittinger Demi Sec stworzony jest z kupażu - 40% Chardonnay i 60% Pinot Noir i Pinot Meunier. Winogrona pochodzą z 40 różnych winnic i wielu zbiorów, a następnie dojrzewają do perfekcji. Wino leżakuje w piwnicach przez ponad pięć lat przed wypuszczeniem na rynek. „Dosage” 33g/litr cukru odróżnia je od Brut Réserve, zapewniając mu specyficzną słodycz, która sprzyja łączeniu wina z deserami. W nosie wyczuwalne są delikatne nuty miodu i dojrzałych owoców, z zielonym akcentem oraz kwiatami czarnego bzu. Pierwsze wrażenie na podniebieniu jest żywe i miękkie, z dominującymi cytrusami (mandarynka), wspieranymi przez brzoskwinie w syropie i suszone figi. Finisz jest niezwykle miękki, wyjątkowo pełny i długotrwały. Podsumowując, zaokrąglone, słodkie i łagodne wino o wielkim uroku i zmysłowości. Jego słodycz i łagodność sprawiają, że jest idealnym dodatkiem do większości deserów, w tym ciasta czekoladowego, tarty truskawkowej i ciepłych magdalenek. Doskonale komponuje się także z serami pleśniowymi lub delikatnymi pasztetami.

Nazwa produktu	Poj. [L]	Alk. [%]	But. w kart.	Kart. na palecie	EAN but.	EAN kart.	CN kod
TAITTINGER DEMI SEC	0,75	12,5	6	91	3016570001375	03016570061379	22041011